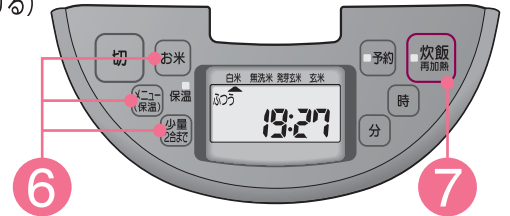
IHジャー炊飯器

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
➔P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

ごはんの炊きかた ➔P.12〜17　予約炊飯をする場合 ➔P.18　浸し炊飯をする場合 ➔P.19

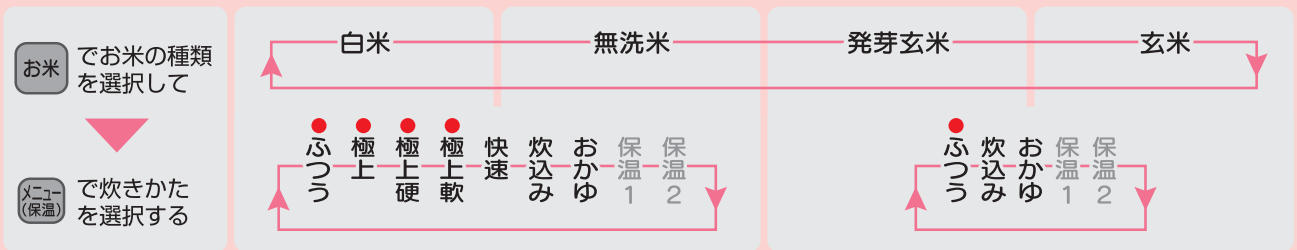
※1.0Lタイプで説明をしています。

1. 付属の計量カップでお米を計量する（付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける）
2. お米を研ぐ
3. 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
4. 内がまを本体にセットする
5. ふたを閉める（「カチッ」と音がするまで確実に閉める）

6 お米 でお米の種類を選択して、メニュー（保温） で炊きかたを選択する

お米 と メニュー（保温） の選択方法

● お米 と メニュー（保温） は、押すごとに下図の順に切り替わります。

白米 → 無洗米 → 発芽玄米 → 玄米

●ふつう 炊込み おかゆ 保温1 保温2

●印の付いたメニューは少量炊飯コース対応メニューです。

おすすめ

●少量のごはん（1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで）を炊くときは「少量炊飯」コースをおすすめします。上の図の●印が対応メニューです。少量2合まで を押してください。（一度設定すると記憶されます）

7 炊飯 再加熱 を押す ▶ メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了、自動的に保温になります

選ぶお米と炊きかたの使い分け（白米・無洗米の場合） ➔P.14、15

（発芽玄米、玄米（分づき米）、麦ごはん、もち米（おこわ）の場合）➔P.16、17

こんなときに		選ぶお米	炊きかた		使う水位線	少量炊飯	メモ
標準的な炊飯に		白米 無洗米	ふつう	圧力のかかる炊飯メニュー（炊飯中圧力が点灯します）	白米 無洗米	設定できます	●新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。 ●圧力がかかる炊飯メニューは炊飯中圧力が点灯します。保温になると圧力は消灯します。 ●「少量炊飯」コースは、ごはんの煮くずれを抑えて、ふっくら炊き上げます。
よりねばり・甘みを引き出したいときに	標準な硬さに		極上				
	少し硬めに、新米に		極上硬				
	少し軟らかめに		極上軟				
短時間で炊飯したいときに			快速				
炊込み（具を入れた）ごはんに			炊込み			設定できません	
おかゆ（全がゆ）に			おかゆ		おかゆ		

圧力式炊飯器だから

ふたの操作は確実に

- ふたの前方中央部（手前側）を、ゆっくり押して「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。
- 炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯中にふたを開けない

- 炊飯中にふたを開けないでください。（やけどのおそれ）
- ふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している［圧力］の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開けてください。

水加減は水位目盛を守って

- 水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときにふきこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。

蒸気口

炊飯中に勢いよく蒸気がでます

- 蒸気を閉じ込めて、圧力をかけるため、圧力を抜くときに勢いよく蒸気が出ます。炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- 壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります

- 圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。　つゆが気になる場合 →P.26

お困りのときは →P.27～32

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
ごはんが軟らかい、ベタつく、硬い、芯がある、生煮え	●炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。 ●お米の量は付属の計量カップで計り、メニューごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。 →P.12、27
保温でごはんが乾燥する、黄変する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。 ●蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 →P.12、20、21、30
炊飯中に音がする	炊飯中など使用時には次のような音がしますが、異常ではありません。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置の動作音です。 ●「ブーン」と音がするのは冷却ファンの回転音です。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのは内がまのIH加熱音です。 →P.31
炊飯中にふきこぼれる	●多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。 ●お米の量は付属の計量カップで計ります。 →P.12、28

警告

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない　次のような料理には使わない
  - ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
  - 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
  - 多量の油を入れる料理
  - 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
  - ジャムなど泡立つ料理
  - 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

- 圧力炊飯中（［圧力］の表示点灯時）はふたを開けない

圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

- 炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している［圧力］の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開ける
  - 圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
  - 炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯（再加熱）」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。